

Salate

Herbstliche Blattsalate mit kleinen Strauchtomaten,
Radieschen und Balsamicovinaigrette

8,30 €

-mit gebratenem Saumagen

13,50 €

-mit gebratenen Gambas

14,50 €

-mit gebratenen Wachtelbrüstchen

14,50 €

-mit gebratenen Jakobsmuscheln

16,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

7,90 €

Cremige Minestonesuppe
mit gebratenen Gambas

10,50 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Pommerschen Rind
- 6 Wochen „dry aged“ am Knochen gereift-
mit Wachtelei

16,50 €

Gebratene Gamba
Wakamealgen und Zitronenbutter

16,50 €

Kleiner Zwiebelkuchen mit Trüffelvinaigrette
und gebratenen Jakobsmuscheln

17,50 €

Dessert

Gebrannte Creme
mit Zuckerwatteneis

8,50 €

3erlei Sorbet mit Ananas-Mangoragout

7,50 €

Lauwarmer Schokokuchen
mit Tahitivanilleeis

11,50 €

Süßwein

2015er Rieslaner Auslese

Weingut Kassner-Simon, Freinsheim 8,50 €

2012er „1767 Tradition Wallbillich“

Riesling Auslese,
Weingut Eugen Müller 8,50 €

Menü

Herbstliche Blattsalate
mit Balsamicomarinade
und gebratenen Gambas

*

Gebratenes Felchenfilet im Muschelsud
mit Safran

*

Gebratenes Rückensteak vom „Black Angus“ Rind
mit gebackenen Bohnen und gratinierten Kartoffeln

*

Schwarzwälder Kirsch
mit Vanillesorbet

66,00 €

ohne Salat 54,00 €

ohne Fisch 52,00 €

Tagesempfehlung

„Coq au vin“
in Spätburgundersauce, mit herbstlichem Gemüse
und Kartoffelklößchen
22,50 €

Gebratener Seeteufel
mit mediterranem Gemüse
und Risoleekartoffeln
34,50 €

Pfälzer Bachforelle mit Zitronenbutter
und Schnittlauchkartoffeln
23,50 €

Von der Metzgerei Süß in Freinsheim

Pfälzer Saumagen mit Rahmkraut,
Stampfkartoffeln und Dijonsenf
16,50 €

Pfälzer Leberknödel mit Rahmkraut
und Stampfkartoffeln
16,50 €

Pfälzer Saumagen und Leberknödel
mit Rahmkraut und Stampfkartoffeln
16,50 €

Pasta

Tagliolini mit Tomatensugo, Basilikumpesto
und gehobeltem Parmesan
12,90 €

-mit gebratenen Gambas
19,50 €

Hauptgänge

Schnitzel vom Landschwein
mit Pfefferrahmsauce und Butterkartoffeln
18,50 €

Geschmorte Rinderroulade mit Essiggurke,
Spätburgundersauce und Stampfkartoffeln
21,50 €

Lackierte Barberie-Entenbrust
mit karamellisiertem Rotkraut
und geschmelzten Kartoffelklößchen
32,50 €

Gegrilltes Entrecote vom Black Angus Rind
mit gebackenen Bohnen und gratinierten Kartoffeln
33,50 €

Gebratenes Felchenfilet
mit kleinem Ratatouille, brauner Kapernbutter
und Risoleekartoffeln
29,50 €